



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

SAINT-BRIS

サン・ブリ

### AOCインフォメーション

村名アペラシオン/**Appellation Village**

生産地域:Grand Auxerrois

このアペラシオンは、アペラシオンSaint-Brisの特定された区域内で生産される白ワインに限られる。

2003年1月10日に認定された政令で、アペラシオン Sauvignon de Saint-Bris にとって代わる。

生産コミュニティ:**Saint-Bris-le-Vineux, Chitry, Irancy, Quenne, Vincelottes**

### ワインの特徴

ソーヴィニヨンから造る白ワイン。淡い麦藁色または軽い黄金色である。畑はオーセールのすぐそばにある。香りは柑橘類(グレープフルーツ、マンダリン)、ピーチ、しわくちにしたカシスの葉。ときにはトロピカルなライチの香りもある。この複雑な香りは、花のニュアンスや柔らかさが加わった、たっぷりとした果実味となり、フィナーレはスパイスやヨードの香りになっていく。熟成を経るとジャムや砂糖漬けの果実の Aroma を伴う。若いうちまたは数年寝かせてから飲む。

### ソムリエのおすすめ

**白:**このソーヴィニオンはとりわけ芳香高い。カキや甲殻類、しめ鯖とはまたとない組み合わせである。アペリティフとして飲めば味蕾を刺激する。chèvreとはすばらしい相性で、すべての魚料理、とりわけスカンディナヴィア風料理と合う。ほかにはスパイシーカレー、サフラン風味の料理とも合う。

**サービス温度:**アペリティフには8~10°C、食中は10~12°C

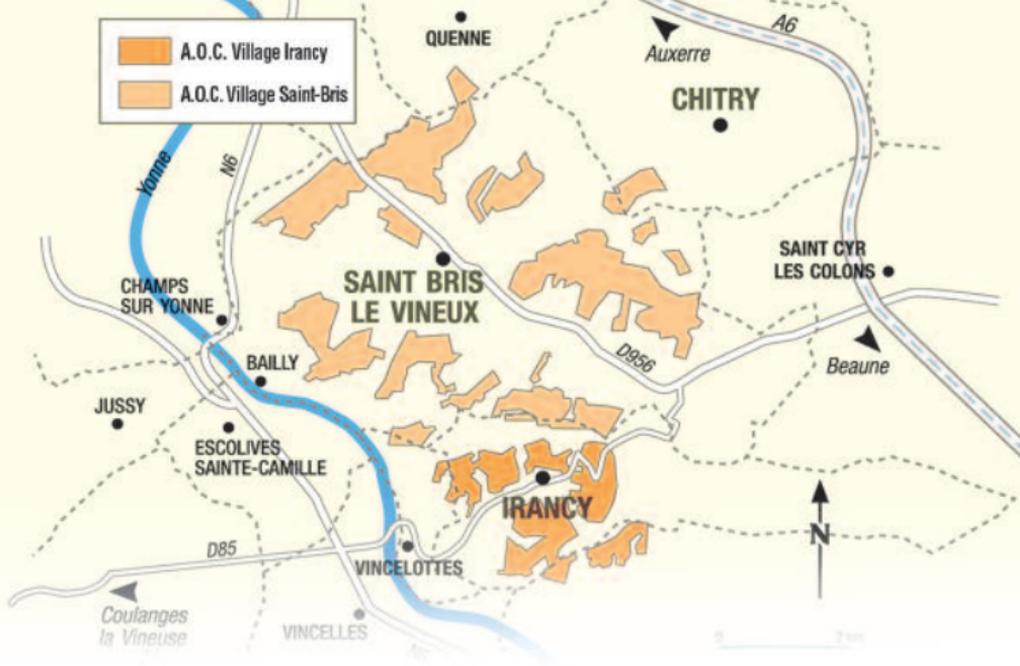


**BOURGOGNES**

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.65)

[www.bourgognes-wines.jp](http://www.bourgognes-wines.jp)



## 位置

ヨンヌ川の流域、Auxerroisの畑の真ん中に、古い石の村であるSaint-Bris-le-Vineuxはある。地下にはブルゴーニュで最も見事な中世の酒蔵があり、驚いたことに村中に広がる。これはBaillyの石切り場とつながっている(パリのパンテオンに使われた石)。地下60mに広さ3.5haの地下セラーである。遠回りしても見に行く価値がある。

## TERROIRS

ジュラ紀の土壌は、ポートルンディアンからキメリジャンまで非常に多様である。ヨンヌ川流域の沖積土の周辺部と泥灰土と石灰岩の斜面の麓に、前期キメリジャン石灰岩がある。最良の畑は、北向きの斜面で、ぶどうが理想的に熟してフルーティになる。

## 色/セパージュ

白ワインのみ: **Sauvignon**と**Sauvignon Gris**

ブルゴーニュで**Sauvignon**を栽培しているのはSaint-Bris-le-Vineuxだけである。生命力の強いこの品種は、コンパクトな果房ができ、果粒は小さく卵形である。熟すと黄金色になり、果皮は厚く、果肉は溶けるようである。ここでは軽く、フレッシュで、とても心地よい白の辛口を産出する。

## 生産量

### 栽培面積\*

1 hectare (ha) = 10 000m<sup>2</sup> = 24 ouvrées

**137.67 ha**

### 年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本

**7 656 hl**

\* 2010年 \*\* 2006~2010年の5年間の平均